N. GOODS

# Unidad de Vinculación Académica en Agronomía, Agroindustrias, Enología y Alimentos

## 4tas. Jornadas de Investigación UVA Agronomía, Agroindustrias, Enología y Alimentos - 2023

### Plantilla de postulación de trabajos

#### Marque con cruz

Tipo de postulación	Resumen de Proyecto I+D con resultados	Х
	Tesina de grado finalizada	
	Tesis de posgrado finalizada	
	Trabajo Final de carrera (TF)	
Modalidad postulación (elegir	Oral (hasta 10 filminas – hasta 15 min. presentación).	
preferencia. Comité Ejecutivo le	Póster (1 filmina – hasta 6 min. presentación).	
comunicará en qué modalidad fue	Video expositivo (duración 2 minutos).	
aceptado el trabajo).	Tidos expositivo (daración 2 minutos).	Х

Área de Conocimiento a la que	Marque	Línea de Investigación a la que postula	Marque
postula	con cruz		con cruz
Ciencias Agropecuarias		Producción y sanidad animal	
Ciencias Agropecuarias		Producción, protección y mejoramiento vegetal	
Ciencias Agropecuarias		Horticultura y fruticultura	
Ciencias Agropecuarias		Agroindustrias	
Ciencias Ambientales		Ambiente y entornos sustentables	
Ciencias Ambientales		Cambio climático	
Ciencias Ambientales		Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)	
Ciencias Ambientales		Química del medio ambiente	
Ciencias Ambientales		Gestión de recursos hídricos y suelos.	
Ciencias de la Salud	X	Nutrición	X
Ciencias Sociales y Humanas		Educativa	
Ciencias Sociales y Humanas		Socioeconomía agropecuaria, agroalimentaria y agroindustrial.	
Ciencias Sociales y Humanas		Género, diversidad e inclusión	
Ciencias Sociales y Humanas		Ruralidades	
Tecnología		Bioenergía	
Tecnología		Biotecnología	
Tecnología		Agricultura y/o ganadería de precisión	
Tecnología		Alimentos	
Tecnología		Enología	
Calidad		Bromatología	
Calidad		Inocuidad y calidad de alimentos	
Calidad		Normas, certificaciones y sellos	



### Unidad de Vinculación Académica en Agronomía, Agroindustrias, Enología y Alimentos

## Valoración antropométrica y perfil nutricional de alimentos consumidos en el recreo en la población escolar en el Gran Rosario

## Anthropometric assessment and nutritional profile of food consumed during recess in school-aged children in Gran Rosario

A. Arribas 1,2; I. Arriola1,2; E. Godoy2,3; M. López1,2; N. Lingiardi2,4 y M.A. Reinheimer2,4

<sup>1</sup>Asociación Civil Supersaludable <sup>2</sup>Universidad del Centro Educativo Latinoamericano <sup>3</sup> Universidad Tecnológica Nacional Facultad Regional Rosario <sup>4</sup>Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas Contacto: nlingiardi@ucel.edu.ar

Datos de la 2ª Encuesta Nacional de Nutrición y Salud muestran que la malnutrición por exceso fue la más prevalente en niños, niñas y adolescentes (NNyA) de 5 a 17 años, representando el 41,1%. Estas cifras guardan relación con los entornos en los que los NNyA crecen, cobrando relevancia el entorno escolar. Según la OMS, en las escuelas existe una amplia oferta de alimentos procesados con alto contenido calórico, ricos en grasas, azúcares y sodio. El 80% de estos establecimientos cuenta con al menos un kiosco que expende galletitas dulces, cereales con azúcar, productos de bollería, golosinas, bebidas azucaradas, entre otros. El objetivo del presente trabajo fue evaluar el consumo de alimentos en recreo escolar mediante cuestionarios retrospectivos para relevar la ingesta habitual y el estado nutricional a partir del IMC/edad. La población comprendió 181 escolares de 6 a 13 años, de la escuela Cooperación de Villa Gobernador Galvez. El 48% de los NNyA presentó sobrepeso u obesidad. Los alimentos más consumidos durante el recreo fueron ultraprocesados de las categorías de galletitas dulces simples y rellenas y alfajores simples, alcanzando el 42,2%. De las 17 categorías de alimentos recabadas, el 82% no cumple con los valores límites de calorías totales y de azúcares establecidos por la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable Nº 27.642; el 47% excede los niveles de sodio y el 59% y 65% supera los límites para grasas totales y saturadas, respectivamente.

La implementación de políticas escolares que minimicen la oferta de alimentos de bajo valor nutricional, que sean eficaces en la prevención de la obesidad infantil y que contribuyan a evitar las influencias externas negativas en las preferencias alimentarias resulta prioritario.

Palabras Clave: Malnutrición - Consumo - Ultraprocesados - Entornos escolares Keywords: Malnutrition - Intake - Ultra-processed - School environments